Kalbsleber mit frischem Thymian im Schinkenmantel, Zwiebelkonfitüre mit Cassis

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

„Herrlisch französich“, zum niederknien!

Zutaten

- 8 Scheiben Kalbsleber, à 70 - 80 g
- 4 - 8 dünne Scheiben Knochenschinken, zugeschnitten, den Lebertranchen angepasst
- 2 Zweige frischer Thymian, gezupft
- Butter zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Zwiebelkonfitüre:
- 500 g rote Zwiebeln in feinen Streifen / Ringen
- 1 El Crème de Cassis
- 40 g Zucker
- 150 ml Rotwein
- 2 El. Balsamessig
- 2 - 3 Essl. Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebelkonfitüre:

Schritt2

Zunächst die roten Zwiebel in Olivenöl leicht bräunen, den Zucker darüber geben und alles 2 - 3 min. karamellisieren lassen.

Schritt3

Mit dem Rotwein, Balsamico und Crème de Cassis aufgießen und weiter 5 - 6 min. reduzieren lassen, kurz halten.

Schritt4

(Das ergibt den leckeren, leicht süß - säuerlich, würzigen Geschmack)

Schritt5

Die Kalbsleber im Schinkenmantel:

Schritt6

Die Leber Scheiben mit etwas Thymian bestreuen und mit dem Schinken umhüllen, einschlagen.

Schritt7

In schäumender Butter knapp 1 min. auf jeder Seite bei mittlerer Hitze anbraten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Die Pfanne zurückziehen und mit der Resthitze am Herdrand durchziehen lassen. Nicht übergaren, leicht rosa halten, erst jetzt salzen und pfeffern.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Zwiebelkonfitüre darüber geben. Dazu schmecken mir geschwenkte 1/2 Feigen und ein sahniges Kartoffelpüree.

Schritt11

Rezeptart: Kalbfleisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsleber-mit-frischem-thymian-im-schinkenmantel-zwiebelkonfituere-mit-cassis/